

2.5 Κοινωνική επιχειρηματικότητα και Κυκλική Οικονομία

Παραδείγματα καλών πρακτικών

Ενότητα 2: Κυκλική οικονομία και αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων
Οκτώβριος 2021



Παραδείγματα καλών πρακτικών

- Espigoladors, Ισπανία



- Friendly City Food Co-op, ΗΠΑ



- Oleicola el Tejar, Ισπανία



- Bon Appétit Management Company, ΗΠΑ



food service for a sustainable future®

- Romani Platni, HU/
Romani kafenava, SI



Espigoladors, ES

- Μη κερδοσκοπική οργάνωση στην Καταλονία, Ισπανία
- Από το καταλανικό "espigolar", "gleaner" στα αγγλικά
- Καταπολέμηση της σπατάλης και των απωλειών τροφίμων, με παράλληλη ενδυνάμωση των ατόμων που κινδυνεύουν από κοινωνικό αποκλεισμό
- Ιδρύθηκε το 2014
- Δίκτυο άνω των 600 εθελοντών



<https://espigoladors.cat/en/>

Τομέας εργασίας

- Η Espigoladors εργάζεται για τρεις **κοινωνικές ανάγκες**:
 - Καλύτερη χρήση τροφίμων
 - Εγγύηση του δικαιώματος σε υγιεινή διατροφή
 - Δημιουργία ευκαιριών απασχόλησης για συλλογικότητες που κινδυνεύουν από κοινωνικό αποκλεισμό
- Το μοντέλο της Espigoladors βασίζεται στις αρχές της **κυκλικής οικονομίας**: στόχος είναι η παράταση της διάρκειας ζωής των προϊόντων και η μεγιστοποίηση της χρήσης τους, με παράλληλη μείωση της παραγωγής αποβλήτων.
- Οι δράσεις των Espigoladors ευθυγραμμίζονται με τους ακόλουθους στόχους βιώσιμης ανάπτυξης (**SDGs**):
 - Στόχος:*
 - 2 Μηδενική πείνα*
 - 10 Μείωση των ανισοτήτων*
 - 3 Καλή υγεία και ευημερία*
 - 12 Υπεύθυνη κατανάλωση και παραγωγή*
 - 8 Αξιοπρεπής εργασία και οικονομική ανάπτυξη*
 - 13 Δράση για το κλίμα*

- **Συλλογές:**

- συγκομιδή φρούτων και λαχανικών ακατάλληλων για την αγορά
- Εθελοντές
- Μέσω καθιερωμένων συμφωνιών με τους αγρότες

- **Δωρεά:**

- Διανομή των συλλεχθέντων φρούτων και λαχανικών σε κοινωνικούς φορείς
- Το 90-95% της συγκομισθείσας τροφής δωρίζεται σε συσσίτια.

- **Μετασχηματισμός:**

- Μετατροπή των ανακτημένων προϊόντων σε κονσέρβες, δίνοντας παράλληλα ευκαιρίες απασχόλησης σε άτομα που κινδυνεύουν από κοινωνικό αποκλεισμό, νέους και γυναίκες άνω των 45 ετών.
- 5-10% της συγκομιδής
- Μαρμελάδες, κρέμες και σάλτσες με την επωνυμία "es imperfect"
- Μπορεί να παράγει και να συσκευάσει περίπου 1.300 βάζα μαρμελάδας την ημέρα

- **Ευαισθητοποίηση:**

- Δημιουργία ενός κινήματος πολιτών μέσω της ευαισθητοποίησης και της εκπαίδευσης
- Προώθηση της αλλαγής της κοινωνικής συνείδησης προς μια κουλτούρα αξιοποίησης των τροφίμων στο έπακρο
- Εργαστήρια σε σχολεία, μαθήματα, κατάρτιση, εκπαιδευτικά προγράμματα, εκστρατείες ευαισθητοποίησης σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων και δραστηριότητες ΕΚΕ

"Στο Espigoladors δίνουμε
δεύτερες ευκαιρίες στα
άσχημα και ατελή φρούτα και
λαχανικά και στους όμορφους
ανθρώπους. "

Τι έχουν επιτύχει (από τον Σεπτέμβριο του 2021)



1380

Tones of food recovered



875

Tones of CO₂ emissions prevented



886

Millions of litres of water saved



4372992

Portions of food served (300 g)



115

Farmers committed



1370

Awareness actions #idontwaste

Μαθήματα που διδάχθηκαν

- Τα μέτρα για την οικολογική και την κοινωνική βιωσιμότητα μπορούν να συνδυαστούν στο μοντέλο της κυκλικής οικονομίας.
- Μια αρχαία πρακτική σε συνδυασμό με νέες ιδέες μπορεί να ικανοποιήσει τις απαιτήσεις του 21ου αιώνα
- Ένα μεγάλο δίκτυο με διάφορα ιδρύματα, επιχειρήσεις, κοινωνικές οντότητες και τον αγροτικό τομέα επιτρέπει τόσο μεγάλο αντίκτυπο.



ΦΙΛΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ

- Η ιδέα ξεκίνησε το 2006 από τον Steve Cook λόγω της ανάγκης για ένα πλήρες, φυσικό και βιολογικό παντοπωλείο που να επικεντρώνεται στους τοπικούς αγρότες και τα τοπικά προϊόντα.
- Με έδρα τη Βιρτζίνια, ΗΠΑ
- Το 2011, ο πρώτος Friendly City Food Co-op άνοιξε τις πόρτες του
- Μια επιχείρηση που ανήκει και ελέγχεται δημοκρατικά από μια μεγάλη ομάδα τοπικών ιδιοκτητών



<https://friendlycity.coop/>

Τομέας εργασίας

- Το Friendly City Food Co-op είναι ένα **βιολογικό παντοπωλείο που δεσμεύεται να**
 - ως τοπικός συνεταιρισμός
 - δίνοντας έμφαση στην υγιεινή διατροφή, τα τοπικά προϊόντα και τα προϊόντα που παράγονται με βιώσιμο τρόπο
 - δημιουργώντας δίκαιες και φιλικές σχέσεις, μια ζωντανή τοπική οικονομία, υγιείς και ενημερωμένους καταναλωτές
 - ευσυνείδητη και βιώσιμη χρήση των πόρων.
- Δεν είναι ούτε κερδοσκοπικά ούτε μη κερδοσκοπικά (τα κέρδη είτε επανεπενδύονται στο κατάστημα, είτε στα μέλη, είτε επενδύονται στην τοπική κοινωνία).
- Εκτιμώνται οι αρχές της ισότητας μεταξύ των ιδιοκτητών, του εμπλουτισμού της κοινότητας και της υποστήριξης των τοπικών βιώσιμων

Δραστηριότητες

- Καταπολέμηση της **σπατάλης τροφίμων**:
 - Τα προϊόντα, τα σάντουιτς και οι σαλάτες που δεν πωλούνται διατίθενται σε τοπικό επίπεδο.
 - Τα προϊόντα που δεν είναι αρκετά καλά για δωρεά, δίνονται σε ένα πρόγραμμα κήπου ως κομπόστ.
 - Μέρος των προϊόντων που προκύπτουν πωλείται στη συνέχεια στο Friendly City Food Co-op, για να ολοκληρωθεί ο βιώσιμος κύκλος.
- Κοινοτικό Ταμείο Friendly City Food Co-op:
για εκδηλώσεις με βάση την κοινότητα στη βιολογική αγορά

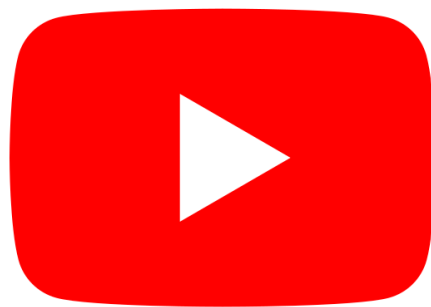
Οι 7 αρχές συνεργασίας (1/2)

- **Εθελοντική και ανοικτή ιδιότητα μέλους** - Οι συνεταιρισμοί είναι εθελοντικές οργανώσεις, ανοικτές σε όλα τα άτομα που μπορούν να χρησιμοποιήσουν τις υπηρεσίες τους και είναι πρόθυμα να αναλάβουν τις ευθύνες της ιδιότητας του μέλους, χωρίς διακρίσεις φύλου, κοινωνικές, φυλετικές, πολιτικές ή θρησκευτικές διακρίσεις.
- **Δημοκρατικός έλεγχος από τα μέλη** - Οι συνεταιρισμοί είναι δημοκρατικοί οργανισμοί που ελέγχονται από τα μέλη τους, τα οποία συμμετέχουν ενεργά στον καθορισμό των πολιτικών τους και στη λήψη αποφάσεων.
- **Οικονομική συμμετοχή των μελών** - Τα μέλη συνεισφέρουν ισότιμα και ελέγχουν δημοκρατικά το κεφάλαιο του συνεταιρισμού τους. Τουλάχιστον ένα μέρος αυτού του κεφαλαίου αποτελεί συνήθως κοινή περιουσία του συνεταιρισμού. Τα μέλη λαμβάνουν συνήθως περιορισμένη αποζημίωση, αν υπάρχει, για το κεφάλαιο που εγγράφεται ως προϋπόθεση της ιδιότητας του μέλους.
- **Αυτονομία και ανεξαρτησία** - Οι συνεταιρισμοί είναι αυτόνομες οργανώσεις αυτοβοήθειας που ελέγχονται από τα μέλη τους.

Οι 7 αρχές συνεργασίας (2/2)

- **Εκπαίδευση, κατάρτιση και πληροφόρηση** - Οι συνεταιρισμοί παρέχουν εκπαίδευση και κατάρτιση για τα μέλη τους, τους εκλεγμένους αντιπροσώπους, τα διευθυντικά στελέχη και τους υπαλλήλους τους. Ενημερώνουν το ευρύ κοινό - ιδίως τους νέους και τους διαμορφωτές της κοινής γνώμης - για τη φύση και τα οφέλη της συνεργασίας.
- **Συνεργασία μεταξύ των συνεταιρισμών** - Οι συνεταιρισμοί εξυπηρετούν τα μέλη τους πιο αποτελεσματικά και ενισχύουν το συνεταιριστικό κίνημα συνεργαζόμενοι μέσω τοπικών, εθνικών, περιφερειακών και διεθνών δομών.
- **Μέριμνα για την κοινότητα** - Οι συνεταιρισμοί εργάζονται για τη βιώσιμη ανάπτυξη των κοινοτήτων τους μέσω πολιτικών που εγκρίνονται από τα μέλη τους.

Δείτε ένα βίντεο



<https://www.youtube.com/watch?v=BpG8wzx1qO0>

Συμπεράσματα

- Ο Friendly City Food Co-op βασίζεται στην τοπική κοινότητα. Αυτό το γεγονός τους επιτρέπει να παράγουν τοπικά και βιώσιμα και να επιστρέφουν στην τοπική κοινότητα, ενώ προσπαθούν να ελαχιστοποιήσουν τα απόβλητα τροφίμων.
- Σημαντικό μέρος της κοινωνικής επιχειρηματικότητας είναι η δημοκρατική λήψη αποφάσεων και η ισότητα μεταξύ των μελών και της (τοπικής) κοινότητας.
- Οι οργανισμοί δεν χρειάζεται να είναι μη κερδοσκοπικοί ή κερδοσκοπικοί, αλλά μπορεί να μην είναι ούτε το ένα ούτε το άλλο.



Oleicola el Tejar, ES

- Αγροτικός συνεταιρισμός δεύτερης βαθμίδας
- Ολοκληρωμένη χρήση των υποπροϊόντων της ελιάς
- Ιδρύθηκε το 1967 από πέντε συνεταιρισμούς
- Σήμερα, υπάρχουν 240 συνδεδεμένες οντότητες που επεξεργάζονται ελιές από περισσότερους από 80.000 αγρότες.
- Η κορυφαία εταιρεία στον τομέα παγκοσμίως



<https://eltejar.sbsoftware.es/>

Τομέας εργασίας

- Ο εταιρικός σκοπός της Oleicola el Tejar είναι η **ολοκληρωμένη χρήση των υποπροϊόντων του ελαιώνα**, ιδίως του υγρού πυρήνα που προκύπτει από τη βιομηχανία ελαιοτριβείου.
- Χρήση των υποπροϊόντων της ελιάς για την παραγωγή **ανανεώσιμης ενέργειας** (βιομάζα)
- Ανταποκρινόμενη στην εξέλιξη του τομέα, η εταιρεία είναι πρωτοπόρος στην ενσωμάτωση νέων τεχνολογιών (π.χ. στην εξαγωγή πυρηνέλαιου ή στη χρήση της βιομάζας του ελαιώνα).

"Τα σκουπίδια του ενός είναι
ο θησαυρός του άλλου "

Σύστημα ανάκτησης αποβλήτων βιομηχανίας ελαιολάδου

- Η αυξανόμενη ανάπτυξη του πετρελαιοπαραγωγικού τομέα
 - αύξηση της επιφάνειας που προορίζεται για την καλλιέργεια της ελιάς
 - βελτίωση του είδους
 - παραγωγή πετρελαίου άνω του 1.500.000 Tm
 - Ο συνολικός όγκος των αποβλήτων που παράγονται κατά τη συγκομιδή φτάνει τους 6.000.000 τόνους.
- Η Oleicola el Tejar ανέπτυξε διαδικασίες που επιτυγχάνουν την εξάλειψη αυτών των αποβλήτων χωρίς να επιβαρύνουν τον τομέα ή τις περιβαλλοντικές συνθήκες.

Δίνοντας νέα χρήση στα απόβλητα

- Επεξεργασία των αποβλήτων

- Οι συνεταιρισμοί-μέλη που παράγουν ελαιόλαδο φέρνουν τα απόβλητά τους ("alperujo"), τα οποία είναι ένα μείγμα νερού βλάστησης, στερεών μερών της ελιάς (κουκούτσι και φλοιός) και λιπαρών υπολειμμάτων, στις εγκαταστάσεις της Oleícola del Tejar.
- Εκεί, το "alperujo" φυγοκεντρείται για να διαχωριστούν τα έλαια, ξηραίνεται και εξάγεται το περιεχόμενό του.

- Νέα χρήση

- Ένα μέρος του "alperujo" χρησιμοποιείται για τη διατροφή των ζώων.
- Από το υπόλοιπο εξάγεται το ελαιόλαδο orujo, το οποίο αναμιγνύεται με το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στη συνέχεια χρησιμοποιείται για ανθρώπινη κατανάλωση.
- Τα απόβλητα αυτής της εξόρυξης αξιοποιούνται με τη χρήση τεχνικών συνδυασμένης παραγωγής θερμότητας και ηλεκτρικής ενέργειας για την παραγωγή ανανεώσιμης ενέργειας.

Συμπεράσματα

- Η Oleicola el Tejar χρησιμοποιεί τα απόβλητα της βιομηχανίας ελαιολάδου για την παραγωγή ενέργειας από βιομάζα, ζωοτροφών και ενός διαφορετικού είδους ελαιολάδου.
- Το 100% της ελίας χρησιμοποιείται χωρίς απόβλητα στο τέλος - κυκλική οικονομία
- Η ευέλικτη προσαρμογή στις αλλαγές της πετρελαϊκής βιομηχανίας τους κατέστησε ηγέτες στον τομέα τους.
- Έχει παράξει 26.000.000 τόνους βιομάζας που έχουν αποφύγει την εκπομπή 8.000.000 τόνων CO₂
- Η ικανότητά τους να χτίσουν ένα ισχυρό και τεράστιο δίκτυο ως συνεταιρισμός έπαιξε μεγάλο ρόλο στην επιτυχία τους.



Bon Appétit Management Company, ΗΠΑ

- Εταιρεία εστιατορίων επί τόπου, η οποία προσφέρει πλήρη διαχείριση υπηρεσιών εστίασης σε εταιρείες, πανεπιστήμια, μουσεία και ειδικούς χώρους, με έδρα την Καλιφόρνια των ΗΠΑ.
- Λειτουργούν περισσότερα από 1.000 καφέ σε 33 πολιτείες.
- Ιδρύθηκε το 1987 από τον Fedele Bauccio και τον Ernie Collins.
- "Υπηρεσία τροφίμων για ένα βιώσιμο μέλλον"
- Για την εταιρεία, η βιωσιμότητα περιλαμβάνει επίσης τα δικαιώματα των αγροτών, τη διάσπαση της προκατάληψης και την εξάλειψη του συγκεκαλυμμένου συστηματικού ρατσισμού.

B O N A P P É T I T
M A N A G E M E N T C O M P A N Y

food service for a sustainable future®

<https://www.bamco.com/>

Υπεύθυνη προμήθεια στη βιομηχανία τροφίμων (1/2)

- **Farm to Fork:** μια πρωτοβουλία για την αγορά τουλάχιστον του 20% των συστατικών από μικρούς αγρότες, κτηνοτρόφους, αλιείς και παραγωγούς τροφίμων σε ακτίνα 150 μιλίων από την κουζίνα τους. Είχαν ήδη ένα δίκτυο 1.000 **τοπικών αγροτών** το 2010.
- **Μείωση της αποψίλωσης των δασών:** Υποστήριξη της βιώσιμης δασοκομίας και γεωργικής διαχείρισης μέσω των πρακτικών αγοράς
- **Κοπή μεταφοράς:** Όταν παίρνουμε αποφάσεις αγοράς, εξετάζουμε τόσο την απόσταση που διανύουμε όσο και, ακόμη πιο κρίσιμα, τον τρόπο μεταφοράς, ώστε να δίνουμε προτεραιότητα στη μεταφορά τροφίμων με αποδοτική χρήση του άνθρακα.
- **Διαβούλευση** με εμπειρογνώμονες σε θέματα τροφίμων και κλιματικής αλλαγής

"Γευστικά τρόφιμα που είναι υγιεινά και οικονομικά βιώσιμα για όλους, τα οποία παράγονται με πρακτικές που σέβονται τους αγρότες, τους εργαζόμενους και τα ζώα, θρέφουν την κοινότητα και αναπληρώνουν τους κοινούς μας φυσικούς πόρους για τις μελλοντικές γενιές. "

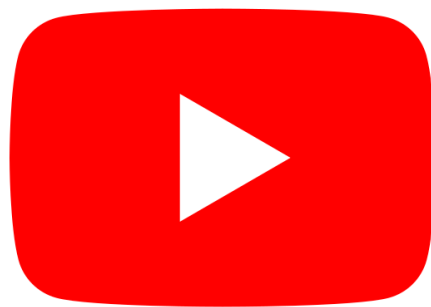
Υπεύθυνη προμήθεια στη βιομηχανία τροφίμων (2/2)

- **Πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων:** Δημιουργία εκστρατείας ευαισθητοποίησης των εργαζομένων και των επισκεπτών σε θέματα αποβλήτων, δαπάνες σε τράπεζες τροφίμων και ΜΚΟ.
- **Προτεραιότητα στις πρωτεΐνες φυτικής προέλευσης**
- **Ευημερία των ζώων και του ανθρώπου:** Αλλαγή προτίμησης σε θαλασσινά που πληρούν τις κατευθυντήριες γραμμές βιωσιμότητας του Seafood Watch, γάλα χωρίς rBGH, αυγά από όρνιθες χωρίς κλουβιά, μοσχαρίσιο και χοιρινό κρέας που εκτρέφονται από ανθρώπους
- Τα μενού συντάσσονται με βάση **την εποχικότητα** και τη διαθεσιμότητα των φρέσκων **τοπικών** συστατικών.

Κοινωνική ευθύνη

- **Ενίσχυση των δικαιωμάτων και της προστασίας των αγροτών:** Οι εργαζόμενοι σε γεωργικές εκμεταλλεύσεις στις ΗΠΑ συχνά αποκλείονται από τα βασικά πρότυπα εργασίας και ασφάλειας
- **Αύξηση της καθαρής θέσης:** Λεσβίες, ομοφυλόφιλοι, αμφιφυλόφιλοι και τρανσέξουαλ (ΛΟΑΤ) και επιχειρήσεις που ανήκουν σε γυναίκες βρίσκονται εδώ και καιρό σε μειονεκτική θέση λόγω του δομικού ρατσισμού, του σεξισμού και της προκατάληψης στην κοινωνία.
 - **Διακόπτοντας την προκατάληψη:** ασυνείδητη προκατάληψη και εκπαίδευση ηγεσίας χωρίς αποκλεισμούς για όλα τα διευθυντικά στελέχη
 - **Ενίσχυση της ποικιλομορφίας και της ισότητας στις προσλήψεις και τις προαγωγές:** επαναξιολόγηση των απαιτήσεων των θέσεων, προσλήψεις εκτός των παραδοσιακών δικτύων, πρόσθετη κατάρτιση και υποστήριξη
 - **Ποικιλομορφία προμηθευτών**
 - **Κοινότητα και επικοινωνία:** Συγκρότηση επιτροπής δράσης για την πολυμορφία και την ενσωμάτωση (DIAC)
- Η μέτρηση της προόδου είναι επίσης απαραίτητη.

Δείτε ένα βίντεο



<https://www.youtube.com/watch?v=V1Bjon8gles>

Συμπεράσματα

- Οι κοινωνικές επιχειρήσεις στη βιομηχανία τροφίμων έχουν επίγνωση της ευθύνης τους απέναντι στο περιβάλλον, τους εργαζομένους τους, τις αλυσίδες εφοδιασμού τους, τα ζώα και τους πελάτες τους.
- Μια υγιεινή διατροφή και μια φιλική προς το περιβάλλον διατροφή συχνά συμβαδίζουν.
- Η αληθινή κοινωνική βιωσιμότητα μπορεί να επιτευχθεί μόνο αν αμφισβητηθούν οι ασυνείδητες προκαταλήψεις του καθενός, όπως ο συστηματικός ρατσισμός και η καταπίεση.
- Οι αγρότες, οι επισκέπτες, τα ζώα και η ποιότητα των τροφίμων επωφελούνται από τα εστιατόρια με κοινωνική και περιβαλλοντική συνείδηση.



Romani Platni, HU

- Μια κοινοτική πρωτοβουλία που αποσκοπεί στη διάλυση των στερεοτύπων και των παρανοήσεων για τους Ρομά
- "Romani Platni" σημαίνει "σόμπα Ρομά" στη γλώσσα των Ρομά.
- Το έργο ιδρύθηκε στα τέλη του 2012 από τον τοπικό σύλλογο Ferencvárosi Tanoda
- Είναι το πρώτο εστιατόριο Ρομά στη Βουδαπέστη



<https://www.facebook.com/platni.romani/photos/a.481027878657061/481027885323727/>

Τομέας εργασίας

- Το Romani Platni είναι μια κοινοτική πρωτοβουλία που έχει ως στόχο να διαλύσει τα στερεότυπα και τις παρανοήσεις σχετικά με τους Ρομά.
- Γυναίκες Ρομά μαγειρεύουν παραδοσιακή κουζίνα Ρομά.
- Κατά τη διάρκεια του δείπνου μπορούν να συζητηθούν θέματα που αφορούν την κοινότητα των Ρομά, ενώ ακούγεται παραδοσιακή μουσική Ρομά.
- Η κουζίνα των Ρομά είναι απλή, θρεπτική και βιολογική.

"Αποφασίσαμε να δημιουργήσουμε έναν χώρο όπου θα μπορούσαμε να συζητήσουμε θέματα που είναι σημαντικά για την κοινότητα των Ρομά με παραδοσιακά γεύματα Ρομά, τα οποία ετοιμάζονται από μέλη της κοινότητας των Ρομά".

Περισσότερο από ένα απλό εστιατόριο

- Στην Ουγγαρία, η φτώχεια, ο αποκλεισμός και η έλλειψη προοπτικών χαρακτηρίζαν ανέκαθεν την καθημερινή ζωή των Ρομά.
- Ακόμη και όσοι ζουν στην πρωτεύουσα είναι συχνά άνεργοι και έχουν ελάχιστες πιθανότητες κοινωνικής ανέλιξης.
- Πολλές ηλικιωμένες γυναίκες Ρομά δεν είχαν σχεδόν καθόλου εργασιακή εμπειρία και επομένως δεν είχαν καμία πιθανότητα στην αγορά εργασίας, αλλά μπορούν να μαγειρεύουν.
- Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο το *Romani Platni* είναι κάτι περισσότερο από ένα απλό εστιατόριο - είναι μια κοινωνική επιχειρηματικότητα.

Λειτουργεί!

- Οι θέσεις στο "Romani Platni" κρατούνται μέσω του διαδικτύου, μερικές φορές αρκετές εβδομάδες νωρίτερα. Το εστιατόριο είναι σχεδόν πάντα γεμάτο.
- Ο στόχος δεν ήταν να δημιουργηθούν θέσεις εργασίας, αλλά να δοθεί η ευκαιρία να δημιουργήσουν τη δική τους μικρή επιχείρηση.
- Τον πρώτο χρόνο, μαγείρευαν κάθε δύο εβδομάδες για 15 έως 25 επισκέπτες - τώρα υπάρχουν πολλές επιπλέον εκδηλώσεις και βραδιές.
- Οι μάγειρες Ρομά σχεδιάζουν να ανοίξουν το δικό τους εστιατόριο με παραδοσιακή κουζίνα Ρομά, αφού έχουν ήδη ανοίξει έναν φούρνο Ρομά.

Συμπεράσματα

- Το Roma Platni όχι μόνο δίνει στις γυναίκες Ρομά ένα είδος εργασίας, αλλά συμβάλλει και στην καταπολέμηση των στερεοτύπων και των παρανοήσεων για τους Ρομά.
- Το να μαγειρεύετε και να τρώτε μαζί είναι ένας πολύ καλός τρόπος να φέρνετε κοντά ανθρώπους με διαφορετικό πολιτισμικό υπόβαθρο και να μαθαίνετε για τον άλλο πολιτισμό.
- Το κοινωνικό έργο είναι ένα εξαιρετικό παράδειγμα "βοήθειας για αυτοβοήθεια".
- Έχει μεγάλη επιτυχία και αυξάνεται συνεχώς.



Romani kafenava, SI

- Παρόμοιο με το προηγούμενο παράδειγμα: για να ενθαρρύνει τη μειονότητα των Ρομά να διατηρήσει την πολιτιστική της κληρονομιά
- Αύξηση των ευκαιριών απασχόλησης των μελών της μειονότητας των Ρομά
- Ενίσχυση μειονεκτουσών ομάδων ατόμων με ειδικές δεξιότητες και γνώσεις μέσω της μη τυπικής και ημιτυπικής εκπαίδευσης
- Βελτίωση των σχέσεων μεταξύ του πλειοψηφικού πληθυσμού και της κοινότητας των Ρομά



ROMANI KAFENAVA
– romska restavracija –

<https://romani-kafenava.si/>

Εστιατόριο και κυκλική οικονομία

- Υπεύθυνη αγορά προϊόντων (αγορά από τοπικούς αγρότες, σύντομες αλυσίδες εφοδιασμού τροφίμων)
- Εσωτερικό (μεταχειρισμένος εξοπλισμός, ανακύκλωση)
- Τεχνικός εξοπλισμός υψηλής ποιότητας
- Μικρή σπατάλη τροφίμων
- Αυτοσυντήρηση



ROMANI
KAFENAVA

• ROMSKA RESTAVRACIJA •

Κατάσταση win-win για όλους

Μειονότητα Ρομά	Κοινότητα
Αυξημένες δεξιότητες + γνώσεις	Αυξημένη συνεργασία με τη μειονότητα
Αυξημένες ευκαιρίες απασχόλησης	Αυξημένη κοινωνική ευθύνη
Διατήρηση της πολιτιστικής κληρονομιάς των Ρομά	Ευαισθητοποίηση για το θέμα της πολυπολιτισμικότητας
Ένας τρόπος παρουσίασης της παράδοσης της μειονότητας	Ένα μέρος για να βιώσετε την παράδοση των Ρομά



ΟΜΑΔΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Εργασία - 2,5 ώρες

- Βρείτε τρία παραδείγματα καλών πρακτικών από την Ευρώπη ή από όλο τον κόσμο.
- Επιλέξτε ένα αγαπημένο παράδειγμα και συνοψίστε τα βασικά στοιχεία αυτής της κοινωνικής επιχείρησης.
- Εξηγήστε το σε έναν από τους συναδέλφους σας και περιγράψτε τις πιο συναρπαστικές πτυχές του.

ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗ

Εργασία - 1 ώρα

- Πείτε στον προϊστάμενό σας τι ανακαλύψατε μέχρι στιγμής και πού αντιμετωπίσατε δυσκολίες.



Έργο TRAIN-CE-FOOD

Συγγραφείς: Eder, Martin Moser (STRATECO)

michael.eder@strat.eco, martin.moser@strat.eco

Το έργο αυτό συγχρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Εσωτερικής Αγοράς, Βιομηχανίας, Επιχειρηματικότητας και ΜΜΕ. GA: SI2.823699.

Η παρούσα δημοσίευση αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων και των συντελεστών και η Επιτροπή δεν φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

